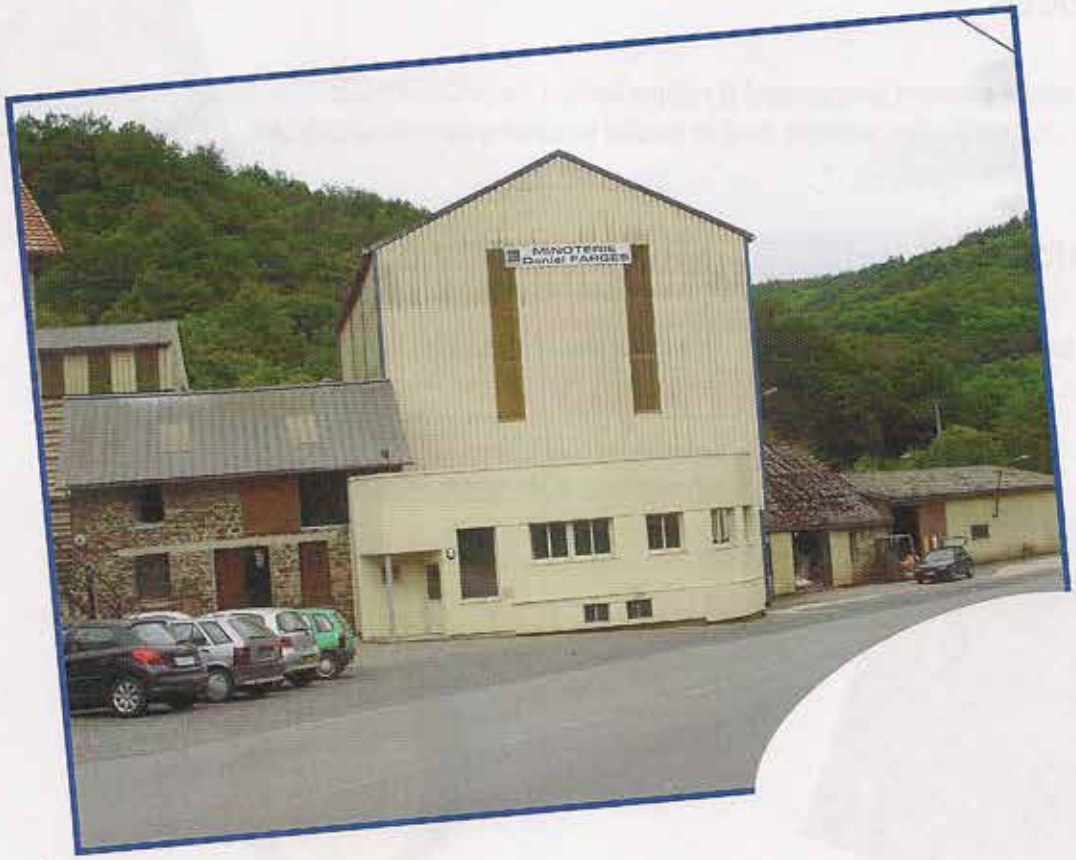
LES FARINES

Daniel Farges

Farine
sans colorant
sans additif



MINOTERIE FARGES SARL

Vimbelle - 19800 BAR - Tel 05.55.21.32.12 - Fax 05.55.21.32.12

Plaquette meunerie.ppt

SÉLECTION DES CÉRÉALES

BLE

Nous sélectionnons plusieurs variétés de blés en fonction de leurs valeurs meunières (BPS, VRM, BPMF) et boulangères.
Les blés de force (blés à caractéristiques technologiques spécifiques) proviennent de la région de Limagne, ils sont appréciés pour leurs valeurs régulières.
Les blés améliorants proviennent de région de Beauce, ce sont toujours des références sures en terme d'aptitude à la protéine et au W (gonflement).

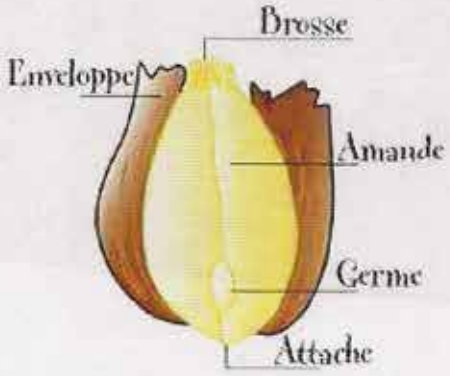
SEIGLE

Le seigle provient uniquement du département de la CORREZE
Ce sont de vieilles variétés dont la qualité meunière est très appréciée.

SARRASIN

Le sarrasin provient uniquement de la région LIMOUSIN

Composition d'un grain de blé



BPS : blé panifiable supérieur
VRM : variétés recommandées meunières, utilisées pures elles sont aptes à produire un pain d'excellente qualité
BPMF : blé pour la meunerie française
W : gonflement

MINOTERIE FARGES – Vimbelle – 19800 BAR – Tel 05 55 21 32 12 – Fax 05 55 21 43 06 – email : farges.mc@wanadoo.fr

MOUTURE DU BLÉ

Le nettoyage du blé : dés son arrivé au moulin, le blé est stocké. Il est ensuite envoyé dans les nettoyeurs séparateurs, lesquels éliminent les impuretés – terre, pierres, pailles, grains vides, poussières, autres grains. Après l'avoir nettoyé, des trieurs permettent de ne conserver que les grains de blés purs. Le germe de blé est éliminé. Les grains de blé sont alors humidifiés pour faciliter la séparation de l'amande de ses enveloppes et repose 24 heures dans des boisseaux à blé propres avant d'être moulus.

Le BROYAGE : Le grain passe entre de gros cylindres métalliques (ou à la meule de pierre). De multiples passages dans les cylindres aux cannelures de plus en plus fines permettent de séparer l'enveloppe et l'amande. A chaque broyage, des tamis perfectionnés ou plansichters séparent les produits et les classent selon leur taille.

Le CLAQUAGE : il s'agit d'une réduction des semoules opérée par des cylindres lisses pour broyer les particules encore plus finement.

Le CONVERTISSAGE : ultime opération de plusieurs passages dans une série de cylindres lisses pour obtenir des produits finis jusqu'à la farine.

Chacune de ces étapes représente plusieurs passages de blé dans les machines. Le produit de chaque passage successif est tamisé selon sa taille. Chaque opération complémentaire permet d'extraire un peu plus de farine. Environ quatorze opérations sont nécessaires pour obtenir la farine.

La mouture aboutit à la séparation du grain de blé en deux composants : les enveloppes d'un côté et l'amande (amidon) de l'autre. A la fin des opérations, la farine contient encore un faible pourcentage de matières minérales issues de l'enveloppe et de débris du germe qui déterminent le taux de cendres réglementaire.

Le **taux de cendres** (type) il est mesuré en calcinant 1000 g de farine, 1h 30 à 900°. En fonction du poids de cendres, on désigne le type de farine. Ce chiffre indique le poids en gramme de résidu minéral contenu dans l'échantillon incinéré.

Élasticité et tenue de la pâte : l'alvéographe permet de mesurer la résistance et l'élasticité de la pâte donc du gluten. On va donc gonfler la pâte jusqu'à la rompre, ensuite on mesure le temps que va mettre la pâte pour retomber complètement. Ces différentes mesures permettent d'obtenir la force boulangère de la farine.

MINOTERIE FARGES – Vimbelle – 19800 BAR – Tel 05 55 21 32 12 – Fax 05 55 21 43 06 – email : farges.mc@wanadoo.fr

LES FARINES

Daniel Farges

Farine sans colorant sans additif

	Type	Mouture	Hydratation	Mode d'emploi
FARINE DE BLE	55	cylindre	60	Farine pour pains et baguettes
FARINE DE BLE "LA BIEN BELLE"	75	cylindre	65	Farine pour pains de campagne, riche en semoule de blé tendre (fibres), minéraux et oligo-éléments pour une meilleure qualité nutritionnelle.
FARINE DE BLE à la MEULE	65	meule	60	Farine pour pains de campagne, croûte plus importante, mie plus gustative. Plus de saveurs.
FARINE DE BLE COMPLETE	110	cylindre	70	Farine spéciale pain complet. Riche en cellulose
FARINE DE BLE BIO	55	cylindre	60	Farine pour pains et baguettes
FARINE EPAUTRE BIO	55	cylindre	60	Farine pour pains spéciaux
FARINE "ROYALE GRAINES"	75	cylindre	55	Farine pour pains spéciaux à base de graines de tournesol, millet, pavot,courge
FARINE "LINETTE"	65	cylindre	55	Farine pour pains spéciaux à base de graines de lin. Riche en oméga-3
FARINE "FRUTINE"	65	cylindre	60	Farine pour pain, cake, pains viennois... Composée de farine de blé, d'ananas, cranberries et papaye.
FARINE "SUDETE"	75	meule	60	Farine pour pains originaux, fonds de tartes salées. Mélange de blé moulu à la meule, tomates, poivrons verts et rouges, basilic et herbes de provence.
FARINE DE SEIGLE	70	meule	50	Farine pour pain de seigle. Elle peut être utilisée pure avec un levain de blé.
FARINE DE SARRASIN		meule		Farine pour tourtous

Conditionnement : sac 50 kg, sac 25 kg, sac 10 kg, sac 5 kg, sac 1 kg

MINOTERIE FARGES - Vimbelle - 19800 BAR - Tel 05 55 21 32 12 - Fax 05 55 21 43 06 - email : farges.mc@wanadoo.fr